

L'Eclat - Rosé 2023



Viticulture

APPELLATION

Touraine-Azay-le-Rideau

ENCEPAGEMENT

100% Grolleau

MODE DE VITICULTURE

Biodynamie

Vendange manuelle en cagettes

TERROIR

Sol argilocalcaire à silex.

La parcelle "forêt" est entourée de bois, offrant un parfait écosystème.

ÂGE DES VIGNES

29 ans - 1995

Vinification

OPÉRATION DE VINIFICATION

Pressurage direct après vendanges.

Vinification en amphores de grès pendant une quinzaine de jours en fonction de l'activité des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après vinification, élevage sur lies fines en amphores de grès puis mis en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES

Alcool = 10 %

PRODUCTION 2023

2 514 bouteilles

Conseils

NOTE DE DÉGUSTATION

Sec et fruité, avec une acidité tranchante qui laisse place à de la gourmandise en fin de bouche.

FAÇON DE SERVIR LE VIN

Servir frais.

Ne pas remettre la bouteille au frais ; les arômes évoluent avec une légère montée en température.

